PARMACOTTO®

CATALOGO PRODOTTI

Parmacotto_CAT.LIGHT.indd 1 29/11/18 16:58

Parmacotto_CAT.LIGHT.indd 2 29/11/18 16:58

PARMACOTTO®

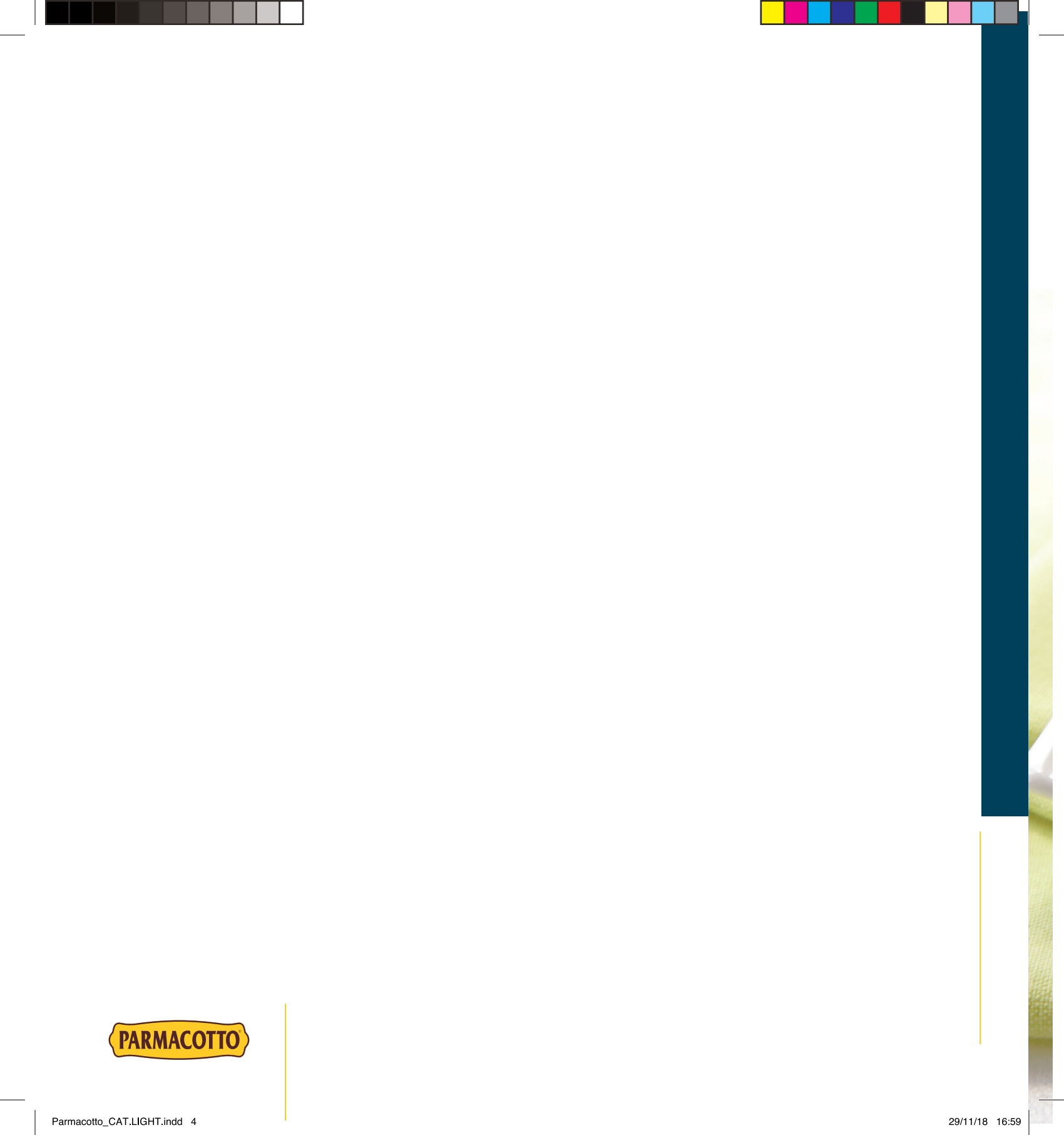
In ogni creazione c'è qualcosa d'antico.
Non è nella trama della tela o nella profondità del colore,
ma nell'ispirazione che detta il tratto.

Ci guida il nostro sapere, e c'è un segreto prezioso
nel segno che lasciamo. Sono i valori che portiamo con noi:
la fiducia nella qualità del lavoro, il coraggio nelle sfide più ardite,
la capacità di affrontarle insieme.

Abbiamo metodo e intuito. E sicurezza nelle nostre mani.
Grazie ad una infinita dedizione al dettaglio,
saremo sempre in grado di inventare.
Proteggiamo la bellezza e ci impegniamo a preservarla,
perché nulla può guidarci meglio della nostra tradizione.
E tradizione significa anche cambiamento.
Significa attenzione a chi è attorno a noi e a chi verrà dopo di noi.
Significa osare, sbilanciarsi per scoprire nuovi equilibri, stupire.

Per quanto lontano sapremo andare,
per la fantasia di cui saremo capaci.
Perché ogni creazione è, prima di tutto, qualcosa di nuovo.

Parmacotto_CAT.LIGHT.indd 3 29/11/18 16:58



PARMACOTTO

Parmacotto_CAT.LIGHT.indd 4 29/11/18 16:59



Parmacotto_CAT.LIGHT.indd 5 29/11/18 16:59

Gran Cru prosciutto cotto di alta qualità

Gran Cru è un prosciutto cotto di Alta Qualità, realizzato con una particolare attenzione per la cottura, lunga un intero giorno, che viene effettuata fuori stampo regalandogli una forma unica. La particolare cottura sottovuoto permette di mantenere il giusto grado di umidità e di ridurre al minimo la dispersione dei sapori.

PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ NAZIONALE PROSCIUTTO COTTO



CODICE	016
PESO	10 kg
COTTURA	dalle 20 alle 24h a vapore
UMV	1 pz. per cartone

Senza glutine, senza aggiunta di polifosfati, senza glutammato monosodico latte e derivati.

C'era una volta prosciutto cotto di alta qualità

Un prodotto 100% Italiano. L'attenta selezione della materia prima e la definizione dell'ingredientistica, ha permesso di ridurre fino al 50% l'utilizzo di conservanti artificiali aggiunti.

PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ NAZIONALE PROSCIUTTO COTTO



CODICE	012
PESO	10 kg
COTTURA	dalle 20 alle 24h a vapore
UMV	1 pz. per cartone

Senza glutine, senza aggiunta di polifosfati, senza glutammato monosodico latte e derivati.

PARMACOTTO

Parmacotto_CAT.LIGHT.indd 6 29/11/18 16:59

Leonardo prosciutto cotto di alta qualità

Una specialità tutta italiana, che richiede eccellenza in ogni momento.
Dalla selezione delle materie prime, al massaggio delle carni, lungo oltre 72h, fino alla cottura, lenta ed a vapore.



CODICE	000
PESO	9,5 kg
COTTURA	dalle 24 alle 72h a vapore
UMV	1 pz. per cartone

Senza glutine, senza aggiunta di polifosfati, senza glutammato monosodico latte e derivati.

Parmacotto prosciutto cotto di alta qualità

Una lista di ingredienti corta ed essenziale e una cottura che lascia scivolare via ogni ingrediente che non sia semplicemente «prosciutto»: questi elementi fanno di Parmacotto l'eccellenza del prosciutto cotto.



CODICE	005AQ
PESO	8,5 kg
COTTURA	dalle 20 alle 24h a vapore
UMV	2 pz. per cartone

Senza glutine, senza aggiunta di polifosfati, senza glutammato monosodico latte e derivati.

PARMACOTTO

N°5 prosciutto cotto di alta qualità

L'eccellenza delle migliori carni selezionate e la genuinità di pochi semplici ingredienti per ottenere un prodotto di Alta Qualità.



CODICE	N05
PESO	8,5 kg
COTTURA	dalle 20 alle 24h
UMV	2 pz. per cartone

Senza glutine, senza aggiunta di polifosfati, senza glutammato monosodico latte e derivati.

Azzurro prosciutto cotto di alta qualità

La soluzione ideale per chi vuole unire il gusto all'attenzione per una corretta alimentazione, con il 30% in meno di sodio rispetto alla media di mercato (fonte Inran 2011).



CODICE	015
PESO	8,5 kg
COTTURA	dalle 20 alle 24h
UMV	2 pz. per cartone

Senza glutine, senza aggiunta di polifosfati, senza glutammato monosodico latte e derivati.

PARMACOTTO

Parmacotto_CAT.LIGHT.indd 8 29/11/18 16:59

Magnifico prosciutto cotto di alta qualità

Un prosciutto cotto di Alta Qualità ottenuto dalla sapiente lavorazione di cosce suine pesanti accuratamente selezionate.



CODICE	008
PESO	9 kg
COTTURA	dalle 20 alle 24h
UMV	2 pz. per cartone

Senza glutine, senza aggiunta di polifosfati, senza glutammato monosodico latte e derivati.

Goya prosciutto cotto

L'aroma di frutti di bosco in ricetta contribuisce a dare un gusto più equilibrato.



CODICE	A23
PESO	9 kg
COTTURA	dalle 20 alle 24h
UMV	2 pz. per cartone

Senza glutine, senza aggiunta di polifosfati, senza glutammato monosodico latte e derivati.

PARMACOTTO

Tiziano prosciutto cotto scelto

Un prosciutto cotto morbido e dal sapore caratteristico.



CODICE	011
PESO	9 kg
COTTURA	dalle 20 alle 24h
UMV	2 pz. per cartone

Senza glutine, senza aggiunta di polifosfati, senza glutammato monosodico latte e derivati.

Primo prosciutto cotto

Una coscia più magra, lentamente massaggiata e cotta, per un prosciutto morbido e delicato.



CODICE	004
PESO	9 kg
COTTURA	dalle 20 alle 24h
UMV	2 pz. per cartone

Senza glutine, senza aggiunta di polifosfati, senza glutammato monosodico latte e derivati.

PARMACOTTO

Parmacotto_CAT.LIGHT.indd 10 29/11/18 16:59

Rusticano

prosciutto cotto di alta qualità

CODICE	010
PESO	8,5 kg
UMV	1 pz. per cartone





Le plus bon

Le Plus Bon	
CODICE	020
Le Plus Bon alle erbe	
CODICE	021
PESO	7 Kg
UMV	1 pz. per cartone

Porchetta arrosto

CODICE	035A
PESO	3,5 kg
UMV	2 pz. per cartone



PARMACOTTO

Petto di tacchino arrosto

Una specialità di nostra produzione ottenuta da petto intero, caratterizzata da una lista ingredienti corta ed essenziale, per un prodotto buono e 100% italiano.

TACCHINO NAZIONALE TACCHINO



CODICE	610
PESO	5 kg
UMV	1 pz. per cartone

Senza glutine, polifosfati, proteine del latte, addensanti e carragenine.

PARMACOTTO



Parmacotto_CAT.LIGHT.indd 13 29/11/18 16:59

Culatello di Zibello

DOP 18-20 mesi

Sin dal Medioevo la delicata lavorazione e la stagionatura del Culatello di Zibello hanno costituito un segreto di famiglia, una eredità culturale tramandata di anno in anno e rimasta ancora oggi nella tradizione popolare.
Il Culatello ha un sapore molto delicato, profumo persistente ed una dolce fragranza inimitabile derivante dalla limitata aggiunta di sale.
Al taglio, la fetta si presenta di colore rosso uniforme con presenza di grasso bianco tra i fasci muscolari.



Culatello di Zibello DOP 18-24 mesi in corda	
CODICE	T300
PESO	4,5 kg
UMV	1 pz. per cartone

Culatello di Zibello DOP pelato metà sottovuoto	
CODICE	T301
PESO	3 kg
UMV	2 pz. per cartone

PARMACOTTO

Prosciutto di Parma DOP 24 mesi

Da suini selezionati, da una tradizione antichissima e da una terra unica, che, con l'irripetibile atmosfera della sua pedecollina, accompagna la stagionatura dei prosciutti esaltandone la caratteristica dolcezza.



Parma classico 24 mesi

CODICE	T310
PESO	8 Kg
UMV	2 pz. per cartone

Parma classico 24 mesi con osso

CODICE	T311
PESO	9 Kg
UMV	2 pz. per cartone

Parma classico 24 addobbo

CODICE	T312
PESO	7,5/8,5 Kg
UMV	2 pz. per cartone

Fiocco di prosciutto stagionato



Fiocco di prosciutto a goccia con cotenna ed osso

CODICE	T320
PESO	2 Kg
UMV	2 pz. per cartone

Fiocco di prosciutto in vescica con corda

CODICE	T321
PESO	1,5 Kg
UMV	2 pz. per cartone

PARMACOTTO

Salame felino IGP

Il salame Felino IGP, come dice il nome, è originario di una paese della provincia parmense. Un salame ricco di sapore, ottenuto da carni suine selezionate, trattate con maestria, esperienza e passione insieme a sale, pepe e aglio e infine insaccate nel budello gentile e messe a stagionare per tempo debito.



Salame Felino IGP in corda	
CODICE	T100
PESO	0,8 Kg
UMV	4 pz. per cartone

Salame Felino metà sottovuoto	
CODICE	T101
PESO	0,380 kg
UMV	4 pz. per cartone

Coppa di Parma IGP

La Coppa di Parma, fu inizialmente prodotta, per il consumo familiare ma, con la nascita delle prime salumerie, cominciò a diffondersi e a venir prodotta su scala industriale. Per maturare il suo sapore pieno e fragrante la coppa dev'essere massaggiata, salata, legata, stufata e stagionata con tutta la cura e l'arte.



Coppa di Parma in corda	
CODICE	T200
PESO	2 Kg
UMV	2 pz. per cartone

Coppa di Parma metà sottovuoto	
CODICE	T201
PESO	0,380 kg
UMV	4 pz. per cartone

PARMACOTTO

Guanciale stagionato

Il Guanciale si ricava dalla parte inferiore della guancia suina, viene salato "a sal bianco", ovvero manualmente, e lasciato riposare per circa un mese. Viene successivamente pulito e asciugato per poi essere lasciato a stagionare in cantina dove resterà almeno 6 mesi.



Guanciale stagionato	
CODICE	T210
PESO	1,6 kg
UMV	2 pz. per cartone

Guanciale stagionato metà sottovuoto	
CODICE	T211
PESO	0,800 kg
UMV	4 pz. per cartone

PARMACOTTO

Strolghino

Lo Strolghino è ottenuto con le rifilature magre del culatello di suini pesanti italiani, gli stessi utilizzati per la produzione del Prosciutto di Parma.
Viene insaccato in un budello molto sottile che ne accelera la stagionatura.



CODICE	T102
PESO	0,250 kg
UMV	10 pz. per cartone

PARMACOTTO



Parmacotto_CAT.LIGHT.indd 19 29/11/18 17:00



San Daniele

con osso

Il prosciutto di San Daniele è un'eccellenza italiana, un miracolo che da secoli si compie nello stesso modo, lasciando intatto il gusto unico della tradizione perché fine, delicato al palato e di qualità pregiata. Prodotto solo con carne suina selezionata.

CODICE	304 con osso
PESO	10 kg
UMV	2pz. per cartone

CODICE	310 disossato
PESO	7,5 kg
UMV	2 pz. per cartone

PARMACOTTO

Parmacotto_CAT.LIGHT.indd 20 29/11/18 17:00

Prosciutto crudo stagionato

senza osso



Prosciutto Crudo Montagna disossato piatto Superior	
CODICE	306
Prosciutto Crudo Montagna disossato pera Superior	
CODICE	314
Prosciutto Crudo Montagna piatto 7+	
CODICE	306P
Prosciutto Crudo Montagna disossato piatto	
CODICE	363
Prosciutto Crudo Montagna disossato pera	
CODICE	364
PESO	6,5 – 7 Kg
UMV	1 pz. per cartone

Favoloso

CODICE	352
PESO	6 kg
UMV	2 pz. per cartone



PARMACOTTO



Culatta con cotenna

Il Culatello con cotenna, o Culatta,
è un salume ottenuto dalla lavorazione del cuore della coscia del suino salato e stagionato, si riconosce per la particolare forma arrotondata e il gusto particolarmente dolce.

CODICE	339
PESO	4,5 kg
UMV	1 pz. per cartone

Prosciutto di Parma

Parma classico con osso 18 mesi	
CODICE	301
Parma classico disossato piatto	
CODICE	302
Parma classico disossato pera	
CODICE	303
PESO	10 kg con osso 8/9 kg disossato
UMV	2 pz. per cartone



PARMACOTTO

Salame Crespone Milano

Un salame «Il Milano» con una personalità ben definita, un impasto finissimo di carne suina, condita con aromi e spezie. La sua caratteristica «grana di riso» determina una distribuzione omogenea di parti magre e grasse.



CODICE	502
PESO	3,5 kg
UMV	1 pz. per cartone

Salame Ungherese

Un impasto di carne suina di prima qualità, aromatizzata con spezie e macinata a grani finissimi insieme a parti grasse di gola, per un sapore morbido e delicato dal retrogusto leggermente fumè.



CODICE	511
PESO	3,5 kg
UMV	1 pz. per cartone

PARMACOTTO

Spianata Romana piccante

Tra gli aromi delle spezie spicca, con la sua caratteristica prepotenza, il peperoncino, per ottenere un memorabile contrasto di sapori.

CODICE	531
PESO	2 kg
UMV	2 pz. per cartone

Spianata Romana dolce

Un impasto di carne suina selezionata, tritata finemente e insaporita con sale, aglio e pepe, poi aggiunta di cubetti di lardo e insaccata in budello naturale di bovino. Infine l'asciugatura nelle tipiche gabbie metalliche conferisce alla spianata la caratteristica forma schiacciata.

CODICE	530
PESO	2 kg
UMV	2 pz. per cartone



PARMACOTTO

Parmacotto_CAT.LIGHT.indd 24 29/11/18 17:00

Pancetta stagionata riserva

Bianca, morbida, dolce, vellutata. La pancetta emiliana è un mix equilibrato di parti magre e grasso nobile. Deriva da carni selezionate, sottoposte ad un trattamento speciale, quello che solo tradizione, passione ed esperienza possono garantire.



CODICE	413
PESO	5 kg
UMV	1 pz. per cartone

Pancetta arrotolata coppata

CODICE	402
PESO	5,5 kg
UMV	1 pz. per cartone



Pancetta arrotolata

CODICE	400
PESO	4,5 kg
UMV	1 pz. per cartone

PARMACOTTO

Speck

Originariamente denominato «bachen», lo speck deriva da carne scelta delle migliori cosce di suino, salmistratura con spezie e aromi nelle caratteristiche Surwanne, affumicato a freddo con legna selezionata.

CODICE	308
PESO	2 kg
UMV	2 pz. per cartone



Bresaola gran fesa

Ottenuta dalle pregiate cosce dei bovini Limousine, si distingue per il profumo intenso.

CODICE	617
PESO	3 kg
UMV	2 pz. per cartone



Bresaola

CODICE	603F
PESO	1,7 kg
UMV	2 pz. per cartone

PARMACOTTO

Guanciale stagionato

CODICE	424
PESO	2 kg
UMV	2 pz. per cartone



Soppressata in testa

CODICE	429
PESO	14 kg
UMV	1 pz. per cartone



Coppa di testa

CODICE	423
PESO	5 kg
UMV	1 pz. per cartone

PARMACOTTO

Parmella mortadella Bologna IGP

Prodotto con puro suino secondo la tipica ricetta di Bologna, ha un gusto pieno ed equilibrato grazie alla presenza di lardelli di alta qualità, piacevole la sensazione vellutata delle fette al palato.



Parmella Super Bologna IGP	
CODICE	251
PESO	13 Kg
UMV	1 pz. per cartone

Parmella Super Pistacchio Bologna IGP	
CODICE	252
PESO	7 Kg
UMV	2 pz. per cartone

CODICE	253
PESO	13 Kg
UMV	1 pz. per cartone

Parmella Super	
CODICE	256
PESO	50/100 Kg
UMV	1 pz. per cartone

Parmella Super pistacchio	
CODICE	257
PESO	50/100 Kg
UMV	1 pz. per cartone

Parmella Super Bologna IGP Vescica naturale senza trippino	
CODICE	212
PESO	14 Kg
UMV	1 pz. per cartone

Mortadella IGP Parmella Super	
CODICE	249
PESO	22 Kg
UMV	1 pz. per cartone

La ducale

CODICE	287 288 con pistacchio
PESO	14 kg
UMV	1 pz. per cartone



PARMACOTTO



Parmacotto_CAT.LIGHT.indd 29 29/11/18 17:00

Prosciutto cotto di alta qualità

CODICE	180B
PESO	100 g
UMV	10
TMC COMMERCIALE	21 giorni

Il prodotto non contiene:
glutine, latte e suoi derivati e glutammato monosodico aggiunto.





Prosciutto crudo stagionato

CODICE	181B
PESO	100 g
UMV	10
TMC COMMERCIALE	45 giorni

Il prodotto non contiene:
glutine, latte e suoi derivati e glutammato monosodico aggiunto.

Mortadella Bologna IGP con pistacchio

CODICE	176B
PESO	120 g
UMV	10
TMC COMMERCIALE	21 giorni

Il prodotto non contiene:
glutine, latte e suoi derivati e glutammato monosodico aggiunto.



PARMACOTTO



Prosciutto cotto alta qualità nazionale "C'era una volta"

CODICE	AG011
PESO	100 g
UMV	10
TMC COMMERCIALE 21 giorni	

Il prodotto non contiene:
glutine, latte e suoi derivati e glutammato monosodico aggiunto.

Prosciutto cotto affumicato di alta qualità

CODICE	182B
PESO	100 g
UMV	10
TMC COMMERCIALE 21 giorni	

Il prodotto non contiene:
glutine, latte e suoi derivati e glutammato monosodico aggiunto.





Prosciutto cotto arrosto di alta qualità

CODICE	190B
PESO	100 g
UMV	10
TMC COMMERCIALE 21 giorni	

Il prodotto non contiene:
glutine, latte e suoi derivati e glutammato monosodico aggiunto.

PARMACOTTO

Azzurro prosciutto cotto a ridotto contenuto di sodio

CODICE	PB010
PESO	100 g
UMV	10
TMC COMMERCIALE 21 giorni	

Il prodotto non contiene:
glutine, latte e suoi derivati e glutammato monosodico aggiunto.





Fesa di Tacchino

CODICE	AG020
PESO	100 g
UMV	10
TMC COMMERCIALE 21 giorni	

Il prodotto non contiene;
glutine, latte e suoi derivati e glutammato monosodico aggiunto.

Petto di Pollo

CODICE	AG050
PESO	100 g
UMV	10
TMC COMMERCIALE 21 giorni	

Il prodotto non contiene:
glutine, latte e suoi derivati e glutammato monosodico aggiunto.



PARMACOTTO



Bresaola delle Alpi

CODICE	113B
PESO	80 g
UMV	10
TMC COMMERCIALE	45 giorni

Il prodotto non contiene:
glutine, proteine del latte e suoi derivati

Salame di Parma

CODICE	120B
PESO	80 g
UMV	10
TMC COMMERCIALE	45 giorni

Il prodotto non contiene:
glutine, proteine del latte e suoi derivati



Altre referenze

Salame Milano

CODICE	116B
PESO	80 g

Pancetta

CODICE	133B
PESO	80 g

Speck delle Alpi

CODICE	114B
PESO	80 g

PARMACOTTO

Linea Zero

Una linea di prodotti che pone una particolare attenzione al benessere animale,
con la scelta di carni provenienti da allevamenti che non fanno uso di antibiotici fin dalla nascita.

Prosciutto cotto alta qualità

CODICE	AF001
PESO	100 g
UMV	10
TMC COMMERCIALE	21 giorni



Prosciutto crudo stagionato

CODICE	AF002
PESO	100 g
UMV	10
TMC COMMERCIALE	45 giorni



PARMACOTTO

Parmacotto_CAT.LIGHT.indd 34 29/11/18 17:00

Petto di pollo cotto al forno

CODICE	AF003
PESO	100 g
UMV	10
TMC COMMERCIALE	21 giorni



Salame di Milano

CODICE	AF004
PESO	100 g
UMV	10
TMC COMMERCIALE	45 giorni



PARMACOTTO

Le Pirofile



Prosciutto cotto di alta qualità

CODICE	PM6001
PESO	130 g
UMV	10
TMC COMMERCIALE	21 giorni

Prosciutto crudo stagionato

CODICE	PM6011
PESO	100 g
UMV	10
TMC COMMERCIALE	45 giorni





Mortadella Bologna IGP con pistacchio

CODICE	PM6021
PESO	130 g
UMV	10
TMC COMMERCIALE	21 giorni

PARMACOTTO

Antipasto emiliano

CODICE	PM6101
PESO	120 g
UMV	10
TMC COMMERCIALE	45 giorni





Bresaola

CODICE	PM6051
PESO	100 g
UMV	10
TMC COMMERCIALE	45 giorni

Pancetta arrotolata

CODICE	PM6041
PESO	120 g
UMV	10
TMC COMMERCIALE	45 giorni



PARMACOTTO

I tramezzini

Prosciutto cotto con petali di mozzarella e pomodorini



CODICE	PM167
PESO	140 g
UMV	6
TMC COMMERCIALE	18 giorni

Tonno con pomodorini e capperi



CODICE	PM168
PESO	140 g
UMV	6
TMC COMMERCIALE	18 giorni

Tacchino 100% italiano e olive verdi in salsa tonnata



CODICE	PM169
PESO	140 g
UMV	6
TMC COMMERCIALE	18 giorni

Salmone e lattuga croccante



CODICE	PM170
PESO	140 g
UMV	6
TMC COMMERCIALE	18 giorni

PARMACOTTO



Parmacotto_CAT.LIGHT.indd 39 29/11/18 17:01

Salame felino IGP

CODICE	PT001
PESO	100 g
UMV	10
TMC COMMERCIALE	75/45 giorni





Culatello di Zibello DOP

CODICE	PT002
PESO	100 g
UMV	10
TMC COMMERCIALE	75/45 giorni

Fiocco di prosciutto stagionato

CODICE	PT003
PESO	100 g
UMV	10
TMC COMMERCIALE	75/45 giorni



PARMACOTTO



Guanciale stagionato

CODICE	PT004
PESO	100 g
UMV	10
TMC COMMERCIALE	75/45 giorni



Coppa di Parma IGP

CODICE	PT005
PESO	100 g
UMV	10
TMC COMMERCIALE	75/45 giorni



Prosciutto Crudo Stagionato 24 mesi

CODICE	PT006
PESO	100 g
UMV	10
TMC COMMERCIALE	75/45 giorni

PARMACOTTO

Servizio clienti gratuito
800 60 80 50
Lun - Ven 9.00 - 13.00 14.30 - 18.00

Per informazioni commerciali scrivi a: SegreteriaCommerciale@parmacotto.com
Per informazioni su ordini scrivi a: Ordini@parmacotto.com

PARMACOTTO

PARMACOTTO S.p.a. a socio unico
Via Felice da Mareto Padre Molga, 2A 43123 Parma P. IVA 01556880340
Tel. +39 0521 700111 | Fax. +39 0521 700200 - **www.parmacotto.com**

Seguici su

Parmacotto_CAT.LIGHT.indd 42 29/11/18 17:01

www.parmacotto.com

Parmacotto_CAT.LIGHT.indd 44 29/11/18 17:01